

CARPIGIANI



**Šlehačkováče
CARPIGIANI**

Smetana

Smetana je získána odstředěním tuhu z kravského mléka. Použitím odstředovacích metod je možné vyrábět smetanu mající obsah tuku v rozmezí od 18 do 40% i více.

Kromě toho, že smetana je hlavní složkou másla a mascarpone, je také výjimečnou přísadou pro zmrzlinových směsí a mnoho dalších specialit

Po našlehání je ideální pro dekorování zákusků a zmrzliny.

Běžně prodávaná smetana je pasterována a musí být uchovávána při teplotě +4°C pouze po dobu pár dní. Množství tuku je běžně v rozmezí 32 - 38%.

Obchody rovněž nabízejí UHT smetanu, která byla pasterována při ultra vysokých teplotách. Velkou výhodou takového produktu je možnost jeho uskladnění při pokojové teplotě po dlouhou dobu.



Ecowip/G

Malý barový šlehačovač s **2-litrovou** kapacitou vany, ideální pro bary, kavárny, restaurace a další. Jednoduchý, snadné ovládání a čištění.

Lopátkové čerpadlo zajišťuje velký objem šlehačky. Stroj je vyroben z termoplastů a splňuje striktní standardy pro potravinářské stroje. Snadné rozebrání stroje pro důkladné čištění a desinfekci. Stisknutím tlačítka je možné dávkovat požadované množství šlehačky. Elegantní, bílý design.

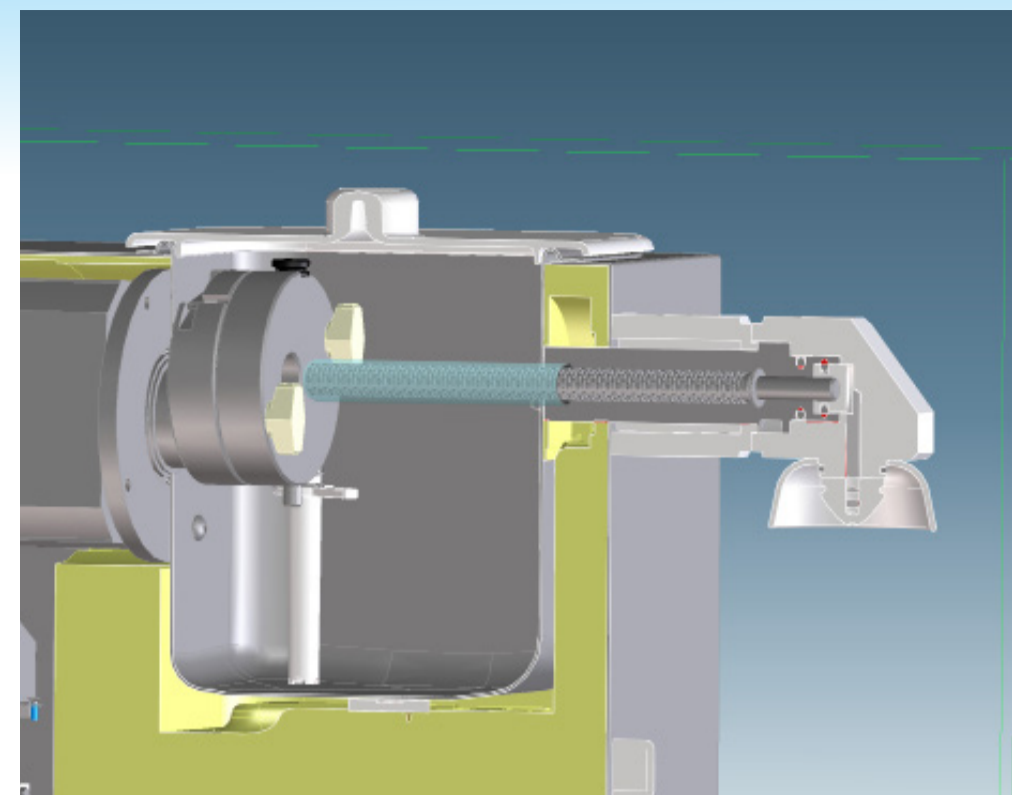


Miniwip/G

Kompaktní barový šlehačovač s **2-litrovou** vanou navrženou pro náročné zmrzlináře a pekaře.

Používá patentované **Carpigiani zubové čerpadlo**, známé pro jeho efektivnost a spolehlivost. Šlehačka je vydávána v jednotlivých porcích nebo nepřetržitě, vše pomocí jednoho tlačítka. Kryty stroje jsou z nerezové oceli.





Technologie

Molekuly tuku, které tvoří smetanu, jsou obaleny proteinovou blankou. Když jsou molekuly blízko sebe, mají tendenci se spojit. Při šlehání nebo tlučení smetany jsou vytvořeny shluky molekul, zároveň tím dojde ke spojení se vzduchem. Dochází ke vzniku šlehačky.

Carpigiani přila s myšlenkou míchat směs se vzduchem pomocí **čerpádky**, to dále tlačí směs skrz dlouhou, úzkou dráhu zvanou **labyrint**. Tento proces zvyšuje kolize molekul smetany, vzniká šlehačka.



Masterwip/G

Elektronický barový výrobek šlehačky s kapacitou vany na **3 litry**, pro profesionální využití v zmrzlinářstvích a pekařstvích, které vyžadují vyšší objem produkce.

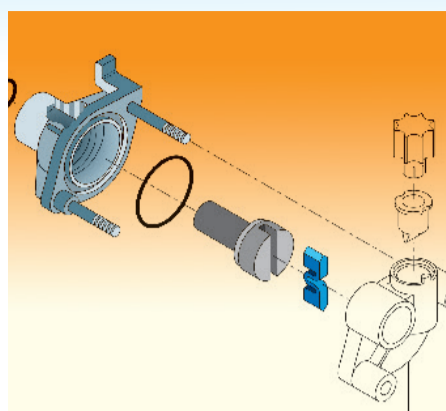
Stroj je vybaven patentovaným **Carpigiani zubovým čerpadlem**. Elektronický ovládací panel zahrnuje On/Off tlačítko a digitální displej teploty směsi ve vaně. Výdej směsi může být: volný, v předprogramovaných porcích, nebo nepřetržitý. Kryty stroje jsou z nerezové oceli.



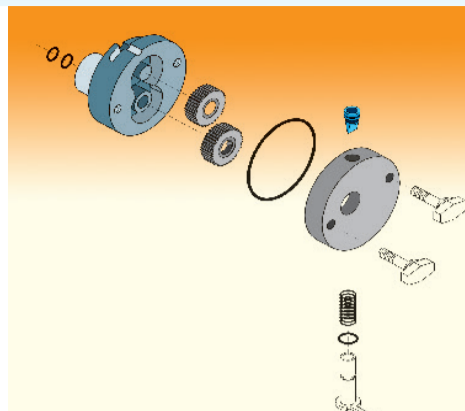
Jetwip/G

Velmi výkonný elektronický výrobek šlehačky s kapacitou vany **6 litrů**.

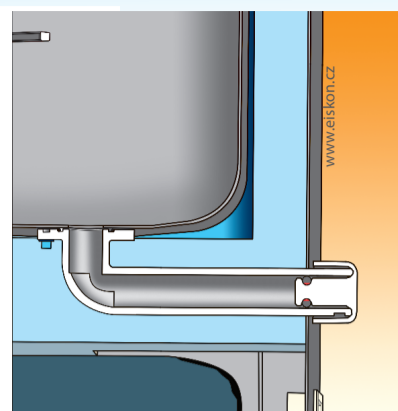
Používá vylepšenou verzi patentovaného **Carpigiani zubového čerpadla**. Díky tomu je jeho hodinová produkce o 60% vyšší než jiné barové modely, to jej dělá ideálním strojem pro kontinuální výrobu. Elektronický řídicí panel má On/Off tlačítko, digitální teploměr, ovládání vydávání libovolné porce šlehačky, předprogramované nebo nepřetržité výdejní dávky. Stroj je vybaven konektorem pro ovládací nožní pedál. Kryty stroje jsou z nerezové oceli.



Lopátkové čerpadlo



Zubové čerpadlo



Výpusť vany



- "Přímé chlazení" van pro správnou konzervaci šlehačky při teplotách +4°C, nepřetržitě kontrolované teploměrem
- Vysokokapacitní čerpadla, snadno odnímatelné bez použití náradí, umožňuje snadné a rychlé čištění.
- Nastavitelný poměr vzduchu a smetany ve směsi, pro šlehání všech druhů smetan.
- Patentovaný texturizér z jednoho kusu materiálu umístěný ve vlastní transparentní trubici.
- Snadná demontáž a čištění.
- Nášlehová trubice je chlazená až ústí výpusti šlehačky. Chráněna speciálním syntetickým materiálem, který zabraňuje kondenzaci. Snadno demontovatelné zdobítko.
- Odkapní miska může být rovněž použita jako hygienický kryt během pracovní pauzy.
- Výpusť vany ústí přímo vně stroje pro snadné vypouštění a čištění.

Technické specifikace

MODEL	Hodinový výstup*		Kapacita vany litr	Elektrické napětí			Příkon kW	Rozměry cm					Váha kg
	kg	litry**		V	Hz	Ph		A	B	C	D	E	
Ecowip/G	35	105	2	220	50/60	1	0,4	45	37	53	52	22	23
Miniwip/G	50	150	2	220	50/60	1	0,5	45	37	53	52	22	28
Masterwip/G	50	150	3	220	50/60	1	0,5	51	37	55	52	22	30
Jetwip/G	80	240	6	220	50/60	1	0,5	51	46	62	61	31	53

* Hodinový výstup závisí na používaných surovinách

** Výpočet průměrného zvýšení objemu 200%

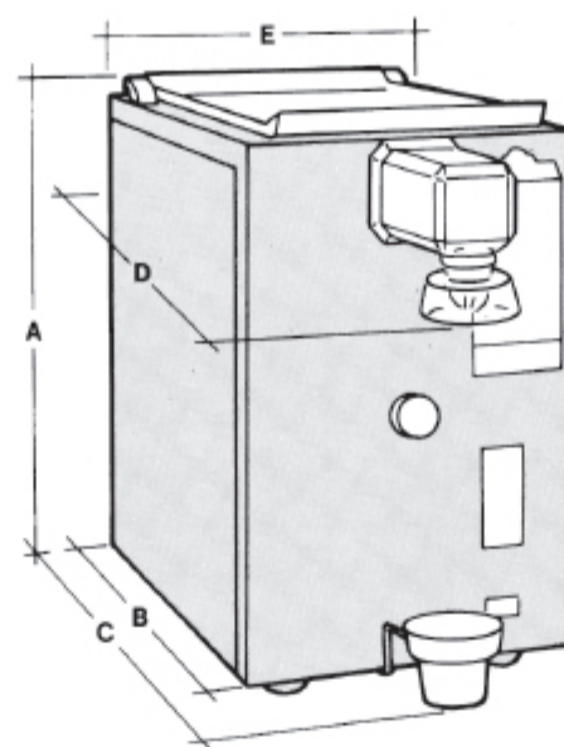
Šlehačkovače Carpigiani jsou certifikovány normou kvality UNI EN ISO 9001.

Všechny zmíněné specifikace musí být považovány za přibližné;

Carpigiani si vyhrazuje právo na změnu specifikací bez upoznění.

Volitelné příslušenství

- JETWIP/G může být doplněn o nožní pedál, aby měla obsluha volné ruce pro práci. Například zdobící sáček může být spojen přímo se strojem pomocí speciální hadice.



Dealer

EISKON s.r.o., Sportovní 2a, Brno 602 00,
CZ63473755
info@eiskon.cz
+420 541 249 620

